



仕様

地域：ドイツ / ラインヘッセン

原産地呼称：ドイツ / アイスワイン

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シルヴァーナ

テイスト：極甘口

アルコール度数：10%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

ピーロート家は17世紀から葡萄を栽培し、ワインを造ってきました。本品はライン川が囲む銘醸地ラインヘッセンで育まれたシルヴァーナを使用しています。ワインは、トロピカルフルーツの風味とすばらしくバランスの良い酸味、高貴な甘味を示します。チーズやフルーツのデザートと好相性。

テイスティングノート 印象的なジューシーさがエレガントで洗練されていて、素晴らしくクリーミーで柔らかい味わいを感じる。熟したイエローアップルやトロピカルフルーツに、魅力的なハチミツが際立ち、フレッシュで調和の取れた、濃厚な味わいを形つくっている。ミネラルを含むフィニッシュは、長く続く。

合う料理 チーズ、フルーツ添えの濃厚なデザート、スパイスや塩の効いた前菜などと好相性

葡萄品種 シルヴァーナ

畑 / 醸造方法

グレード **アイスワインの特徴** 果実が畑の中で氷結するのを待って摘果して造られた希少なワイン。通常1-2月に収穫される。コクがありとろけるようなテクスチャーを持つワインだが、フルーティな酸味との完璧なバランスを併せ持つ。

ラインヘッセン ドイツ最大の栽培地で、生産量も最も多い地域。西はナールエ河、北と東はライン河に接しており、なだらかな丘陵地帯に囲まれた地域で、ソフトでデリケート、柔らかかでまろやかなコクを持つ、果実味豊かなワインを多く産出している。